




Tendriade
Le Veau

*Balades
Gourmandes
en Italie*





Boulettes de veau à l'italienne

4 pers 15 min 20 min

Ingédients

- 240g de Tagliatelles fraîches
- 1 boîte de 400 g de tomates pelées
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- Une dizaine de petites olives vertes et noires
- Basilic frais
- Huile d'olive, sel et poivre
- **Boulettes au veau Tendriade 12x30g**



Lavez et épépinez le poivron puis coupez-le en fines lanières. Ciselez finement l'oignon.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et saisissez-y les boulettes au veau jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortez les boulettes de la poêle et réservez.

Mettez les oignons dans la poêle et lorsqu'ils deviennent fondants, ajoutez le poivron et laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes.

Ajoutez les tomates grossièrement coupées et leur jus. Salez et poivrez, laissez cuire encore 5 minutes.

Ajoutez les olives, le basilic ciselé et les boulettes dans la poêle et laissez cuire encore 5 minutes.

Servez accompagné de tagliatelles fraîches.

Lasagnes de veau

4 pers 30 min 20 min

Ingédients

- 1 paquet de lasagnes
- 1 bûche de chèvre
- 2 aubergines
- 5 tomates
- 1 bouquet de basilic
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Huile d'olive, sel et poivre
- **Bolognaise au Veau Tendriade 400 g**



Faites revenir les aubergines coupées en fines tranches à feu doux dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient ramollies.

Faites revenir 2 minutes à feu moyen le bolognaise au Veau Tendriade, la crème fraîche et les tomates coupées en dés. Salez et poivrez. Coupez le chèvre en tranches.

Versez un filet d'huile d'olive dans le fond d'un plat à gratin. Déposez une couche de pâte, puis ajouter successivement une couche de bolognaise au veau, une couche d'aubergine, une couche de chèvre, et des feuilles de basilic. Recommencez l'opération en terminant par le mélange Veau.

Passez au four à 240°C (Th. 8) pendant environ 20 minutes.



Saltimbocca

4 pers 13 min 10 min

Ingédients

- 4 tranches fines d'Emmental
- 4 tranches de jambon de Parme
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Laurier en poudre
- 4 piques en bois
- 4 Escalopes de veau
Garanties Tendres
Tendriade (4x115g)



Recouvrez les escalopes d'une tranche de fromage et d'une tranche de jambon. Pliez-les en deux, puis piquez-les avec des piques en bois à cocktail de façon à les maintenir.

Faites-les dorer 8 à 10 minutes à feu modéré dans une poêle huilée. Pour une escalope encore plus fondante retournez-les régulièrement en cours de cuisson.

Saupoudrez au dernier moment de laurier.

Nouveauté



Sublimez vos Bolognaises au veau



Pour plus d'idées de recettes rejoignez-nous sur notre page
Facebook  @Tendriade.Officiel